



Borgo dei Trulli Primitivo di Salento IGP

Cor rubi, notas de cereja, ameixas, especiarias e pimenta preta. Aveludado e elegante, taninos macios e final de boca agradável.



Produtor	Masseria Borgo dei Trulli
Viticultura/enologia	Tradicional
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	Tinto
Uva	Primitivo
Volume	750ml
Safra	2023
Teor alcoólico	14%
Temperatura de serviço	16°C
Vinificação	Fermentação com grãos inteiros por 10 dias a 23-25°C com frequentes remontagens e délestages.
Maturação	Tanques de aço inox
Corpo	Médio
Potencial de guarda	5 anos
Harmonizações	Lasanha, pizza, queijos de massa média